

SANDUÍCHE EM CAMADAS

INGREDIENTES

2 pães de forma fatiados (retire as laterais)

1/2 litro de água

5 colheres de sopa de mostarda para umedecer o pão

3 cenouras raladas

1 xícara de chá de azeitonas picadas

2 xícaras de chá de maionese

1 xícara de chá de milho verde

1 peito de frango cozido e desfiado

2 xícaras de chá de maionese

1 xícara de chá de catchup

4 colheres de sopa de mostarda

1 xícara de chá de uva passas

1 xícara de chá de milho verde

1 xícara de chá de azeitonas picadas

200 g de queijo ralado

2 xícaras de chá de maionese

4 colheres de sopa de mostarda

batata palha e azeitonas inteiras para decorar

MODO DE PREPARO

Numa bandeja, coloque uma camada de fatias de pão umedecidas com água misturada e mostarda.

Misture as cenouras, as azeitonas, a maionese e o milho.

Espalhe uma camada sobre o pão umedecido e reserve o restante.

Coloque outra camada de pão igual a anterior.

Misture o frango, a maionese, as uvas passas, o catchup, a mostarda, o milho e as azeitonas e espalhe sobre o pão úmido.

Faça as camadas até terminar, devendo finalizar com pão.

Misture o queijo com a maionese e a mostarda e espalhe sobre o pão.

Decore com a batata palha e as azeitonas.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30425-sanduiche-em-camadas.html>